

2012年7月

## 小学校保護者各位

給食室 栄養士 内田 良子

# ～給食だより～

7月に入り暑さが厳しくなってきました。今年は、6月に台風が上陸するなど、異常気象が起きています。梅雨明けが待ち遠しいですね。

1年生は、初めての給食を経験した児童、幼稚園や保育園で給食経験のある児童と、さまざまだったと思いますが、英和の給食で初めての食べ物や味、メニューにとまどいや新しい発見、驚きがあったことでしょう。6月8日(金)に生活科授業で、給食室へ見学に来ました。機械で野菜を切る様子、お釜での調理、焼き物を焼いている様子を見学し、給食で使う大きなポール見たり、長いスペラ(木べら)を触って、驚いていました。見学後に、次のような給食に関する質問が、たくさんありました。

Q 給食は何人で作っていますか? A 9名です

Q 何時から給食を作っていますか? A 8時から作り始めます

Q 何人分作っていますか? A 幼小中高職員 1500人分です

今年度の試食会も、1年生の保護者対象で5月22日(火)に行いました。保護者26名、PTA役員6名、上戸校長先生に参加いただきました。試食会では、昨年作っていただいた「給食室の1日」も上映しました。アンケートに、その映像がとても分かりやすかった、児童にも見せてあげたい、給食に関しては、給食のメニューを参考にしています、おいしかったなどの意見やお言葉をいただきました。役員の方々には御準備いただき、無事試食会が行えたことを感謝いたします。



## 55年間ありがとう、本館給食室!!

横浜英和学院で給食が始まり、今年で55周年を迎えました。給食開始当時は、パン職人が、手作りパンを焼いていたそうです。また、その当時と同じ位置に大きなお釜があり、そのお釜を使って調理をしています。たくさんの卒業生に、味覚での思い出作りをしてきた歴史のつまった給食室が、この夏に取り壊しとなります。1度も大きな事故なく、給食を終えることができることに、感謝したいと思います。

新しい給食室は、第2校舎の1階になります。衛生面の充実した、調理作業がしやすい施設になる予定です。夏休み中に引越しをして、8月末から新しい給食室で給食を提供できるよう、準備をしていきます。8月31日(金)から9月7日(金)までは、試行期間として、部分的に給食を提供し、9月10日(月)から全校給食の形を取りたいと思います。ご不便をおかけいたしますが、諸事情を御理解いただき、御協力くださいますようよろしくお願い申しあげます。

安全でおいしい給食を提供できるよう、力を合わせてまいりますので、よろしくお願いします。

児童にも人気の英和定番メニュー「野菜サラダ」のレシピをご紹介します。  
旬の野菜を入れて、いろいろアレンジしてみてください。

### 野菜サラダ

(材料 4人分)

きやべつ	140g (2枚)	(作り方)
きゅうり	40g (1/2本)	1. きやべつ細切り、きゅうり輪切りスライス
コーン	40g	2. 鍋にしょうゆ・砂糖・みりんを沸かして冷ます
ツナ缶	40g	3. 2に塩こしょう・酢を混ぜ、サラダ油を混ぜる
しょうゆ	5g	4. 野菜とドレッシングを和える
砂糖	1.5g	
みりん	1.5g	
塩	少々	(ポイント)
こしょう	少々	☆ ショウガ砂糖みりんは、沸騰させる
酢	3.5g	
サラダ油	1.5g	



うらへ⇒じどうのみなさんへ

# じどう 児童のみなさんへ

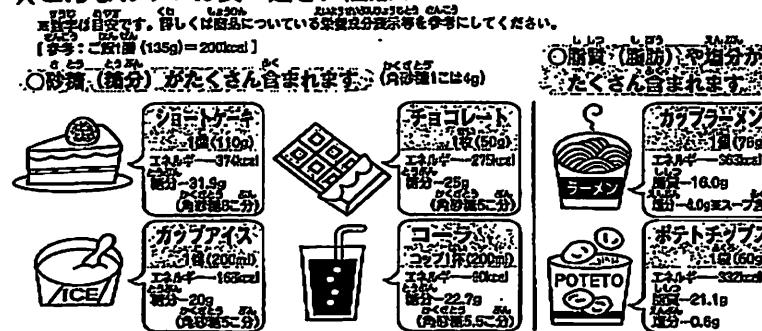


いよいよ楽しい夏休みが始まります。夏休みも規則正しい生活をし、元気に過ごしましょう！！

## おやつは時間と量を決めて食べましょう

おかしの食べ過ぎは、体を疲れやすくしたり、生活習慣病につながります。テレビを見ながら、ゲームをしながら、おかしをダラダラ食べないで、食べる時間と量を決めて食べるようしましょう！！

### ★こんなおやつは食べ過ぎに注意！



### ★おやつにオススメ！



### ★こんな手作りおやつはいかが？

